



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU BAŐI ULLAMA

4 kiŐilik

3 adet yufka

1 kuzu baŐı

Birkaç orba kaŐıĐı tereyağı veya margarin

2-3 diŐ sarımsak

Kuzu baŐını yeterince su ilave ederek haŐlayın. Bir kenara koyun.

Yufkaları orta boy bir fırın tepsisine büzüŐtürerek yerleŐtirin. Tepsiyi fırına verip, üstleri iyice pembeleŐene dek kızartın.

Kızaran yufkaların üzerine kemiklerinden ayrılmıŐ ve küçültülerek doğranmıŐ kuzu baŐı etlerini, beynini ve dilini yerleŐtirin.

Kalan haŐlama kelle suyuna sarımsakları döverek ilave edin. Bu suyu süzgeçten geçirin ve yufkaların üzerine çıkacak Őekilde tepsiye boca edin.